



LAMM

Ginos Shish Kafta

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Lammfärsspett & Shish Kafta är ett givet kort när jag äter libanesiskt!

Libanesisk mat, meze är något jag verkligen älskar. Alla olika rätter, smaker, texturer och variationer på röror. Så otroligt gott!

#Cheffraimansmat

På bilden längst ner har ni en mini meze som innehåller:

Mhamara & Paprika och valnötsröra

Labneh & Yoghurt och myntaröra

Hummus & Kikärtsröra

Tabbouleh & Persiljesallad med finkornig bulgur

Libanesiskt ris & Ris med stekt änglahårspasta

Shish Kafta & Lammfärsspett

Pitabröd



INGREDIENSER

500 gram lammfärs

1 stor finhackad gul lök

2 klyftor pressad vitlök
1 knippe eller kruka finhackad persilja
2-3 tsk sju sorters kryddor (färdig kryddblandning)
0.5 - 1 tsk salt
0.5 tsk svartpeppar
0.5 tsk paprikapulver
2 krm cayennepeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda alla ingredienser väl i en bunke. Provgrilla eller provstek en bit och smaka av, krydda ytterligare vid behov.
- 2** Forma avlånga lammfärsbiffar, trä på en grillpinne om du ska grilla. Pensla med lite olivolja och grilla eller stekstek 1-2 minuter på varje sida. Du kan servera spetten tillsammans med ris, pommes eller en sallad ? givetvis med några goda röror. Smaklig måltid!